

MATERIA.

Legislación en nutrición.

TRABAJO.

Súper nota.

ALUMNA.

Perla de Belén Cáceres Rodríguez.

CATEDRÁTICO.

Mónica Elizabeth Culebro.

9°cuatrimestre de la licenciatura en nutrición.

Comitán de Domínguez a 05 de julio de 2021.

Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva.



Prácticas de higiene y sanidad en la preparación y manipulación de los alimentos.

En la preparación de alimentos es muy importante aplicar buenas prácticas de higiene y sanidad, esto es: llevar a cabo todas las actividades necesarias para garantizar que los alimentos no se deterioren o contaminen, provocando enfermedades a los consumidores.

Sistemas de autocontrol con análisis de peligros y control de puntos críticos.

El sistema de autocontrol APPCC corresponde a las siglas Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Este sistema nos permite adelantarnos a los problemas, es un sistema de prevención, y si aparecen problemas también se especifica qué debemos hacer. Su cumplimiento es OBLIGATORIO por parte de todas las empresas del sector alimentario y su OBJETIVO es obtener alimentos seguros para la salud del consumidor.



Norma de agua y hielo.



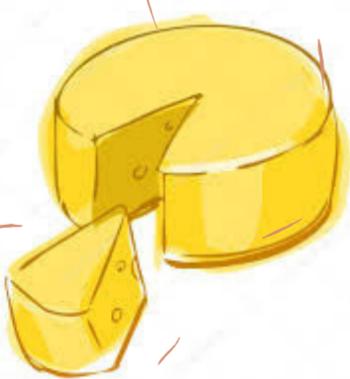
Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y hielo para consumo humano envasados y a granel, excepto la que es consumida directamente de los sistemas de abastecimiento. Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.

Norma de leche.

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos. Es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso e importación de la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos.



Norma de yogurt.



Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.

Esta norma es aplicable al yogurt, que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva.

Norma de helados.



Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias de los helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Las especificaciones sanitarias que se precisan en esta Norma sólo podrán satisfacerse cuando se empleen materias primas e ingredientes de buena calidad sanitaria y se fabriquen y se comercialicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que cumplan con las disposiciones que establece la Ley General de Salud y demás ordenamientos.

Norma de huevos.

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo, sus productos y derivados. Es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.



Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo).



Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos troceados y curados, así como los productos cárnicos curados y madurados.

Es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.

Norma de pescados y mariscos

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos; los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección, así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir dichos productos.



Norma de cereales y derivados



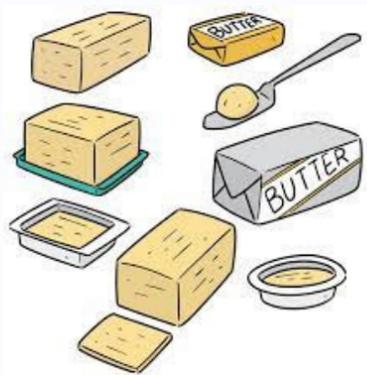
Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales que deben cumplir las harinas de cereales, sémolas o semolinas, los alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación.

No son objeto de esta norma, las harinas preparadas, botanas, pastas para sopa, tortillas y tostadas.

Es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso e importación.

Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva.

Norma de grasas y aceites. (Mantequilla, margarina, cremas y aceites).



La presente Norma Oficial establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado margarina para mesa. Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilice materia prima de buena calidad y se procesen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que cumplan con el Código Sanitario, sus Reglamento y demás disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Norma de alimentos azucarados

Esta Norma se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario.

Los términos en inglés "preserve" o "conserve" se utilizan algunas veces para señalar a los productos regulados por esta Norma. Por ello y para efectos de esta Norma, de aquí en adelante los términos indicados anteriormente deberán cumplir con los requisitos establecidos en esta Norma para la confitura y la confitura "extra".

